30e Année. — Tome LVIII. N° 1512 Paris, 21 Juin 1923

REVUE DE VITICULTURE

SUCRAGE ET VINAGE

PROPOSITION DE LOI

tendant à permettre l'emploi, pour la vinification de moûts de raisin concentrés ou d'alcool de vin (1)

Exposé des motifs

§ I. — *Le sucrage des vins*

En étudiant dernièrement la question des sucres, et en constatant que la France était obligée d'importer cette année plus de 250.000 tonnes de sucre exotique, nous avons été frappés de ce fait que, tandis que l'avilissement du franc devrait nous porter à tirer de notre sol tous les produits qu'il peut donner afin de diminuer nos achats à l'Etranger, notre législation fiscale, dont la loi fondamentale remonte à plus de cent ans, ne permet pas d'utiliser nos ressources nationales.

Malgré les progrès de la science, il est toujours interdit au XXe siècle d'employer pour la vinification le sucre qui existe à l'état de glucose dans le jus de raisin, car la loi ne considère le sucrage comme licite que s'il est pratiqué à l'aide de sucre de canne ou de betterave.

Et c'est ainsi que nous avons, en 1922, employé à la chaptalisation de la vendange, 2.200.000 kilos de sucre qu'il faudra remplacer pour les besoins courants par des achats à l'Etranger, tandis que cette vendange exceptionnellement abondante renfermait en elle tout le glucose nécessaire à son traitement, et bien au-delà!

L'heure est donc venue de modifier une législation désuète qui conduit au résultat que nous venons de rappeler, antiéconomique au premier chef, ruineux pour les finances publiques.

§ II. — *Avantages multiples de la concentration des moûts*

La concentration des moûts peut s'opérer de deux manières différentes: par congélation ou par évaporation dans le vide à basse température.

(1) Déposée par MM. Lesaché, Pierre Viala, Camuzet, Vavasseur, Gavoty, Raoul Persil, etc..., etc., députés.

Cette opération est tout-à-fait recommandable et sa généralisation aurait les résultats les plus heureux pour la viticulture.

En voici la preuve :

Pour amener à 10° le jus titrant naturellement 7°, la condensation détermine une réduction de volume d'environ 30 %. Si on voulait amener à 10° du jus titrant seulement 5°, la réduction de volume serait de 50 %. Dans l'ensemble du pays, nous pensons qu'on peut évaluer à 20 % la réduction de volume de la vendange française, si, dans toutes les régions où le vin est faible en degré, on pratiquait la concentration des moûts. Donc premier résultat : on atténuerait la crise de mévente, et cette considération est de première importance, cette année surtout.

D'autre part, les moûts fortement concentrés peuvent se conserver intacts plusieurs années. On pourrait donc mettre en réserve sous un faible volume une partie de la récolte dans les années d'abondance et se servir de cette réserve pour chaptaliser les vendanges dans les années déficitaires.

La concentration permettrait ainsi, au bénéfice du vigneron, d'atténuer les crises de baisse dans les années de forte vendange, et, au bénéfice des consommateurs, d'atténuer aussi les hausses excessives dans les mauvaises années.

Il en résulterait un équilibre favorable à l'ensemble du pays.

(Il est bien entendu qu'il ne s'agit pas d'autoriser l'addition d'eau à du moût concentré pour lui restituer son volume primitif. Ce serait là du mouillage et la loi l'interdit à juste titre. *Le sucrage est d'ailleurs le contraire du mouillage.*)

Enfin une industrie nouvelle ne tarderait pas à naître en France.

Les moûts concentrés peuvent être employés dans la confection des sirops et des confitures. Ils peuvent aussi être l'objet de transactions intéressantes entre les diverses parties du vignoble français et algérien. C'est ainsi que les moûts de nos régions du Centre et de l'Est, riches en acide tartrique, seraient recherchés par les viticulteurs du Midi et d'Algérie, dont les produits, riches en sucre, manquent parfois d'acidité.

Il semble certain aussi que nous pourrions développer des débouchés très intéressants aux Etats-Unis, dont l'accès est interdit aux liquides alcooliques, mais non aux produits sucrés n'ayant subi aucune fermentation.

S'il en est ainsi, nous retrouverions, sous la forme de moûts concentrés une exportation qui nous fait bien défaut actuellement.

§ III. — *Vinage du moût avant fermentation*

L'addition de sucre a pour but d'ajouter au jus un élément que la fermentation transforme en alcool.

Si l'on ajoutait, avant la fermentation, de l'alcool au moût qui vient de sortir du pressoir, on arriverait au même résultat que par la chaptalisation, et comme il ne peut être question d'autoriser que l'emploi d'alcool de

vin, cette pratique, plus simple encore que la concentration des moûts, permettrait à nos vignerons de bouillir une partie de la récolte pour se procurer l'eau-de-vie nécessaire au vinage.

Il existe dans beaucoup de communes des alambics. La mesure pourrait donc être appliquée partout dès la prochaine vendange et elle aurait, au même titre que la concentration des moûts, l'avantage de réduire le volume des vins qui vont être jetés sur le marché.

Elle nous paraît donc tout à fait intéressante pour nos viticulteurs.

§ IV. — *Comment et dans quelle mesure convient-il d'autoriser l'emploi des moûts concentrés?*

Actuellement le décret du 19 août 1921 permet la concentration des moûts, mais seulement « dans une limite telle que le moût concentré puisse subir « la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un « vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent « être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le moût « soumis à la concentration. *En aucun cas, la réduction de volume ne « pourra dépasser le dixième du volume du moût traité* ».

Une législation aussi draconienne équivaut à l'interdiction de créer l'industrie de la concentration.

La concentration ne peut se faire que dans une véritable usine, à l'aide d'appareils délicats et dispendieux. Ce serait soit des industriels, soit des coopératives qui seuls pourront se livrer à cette opération et comme il faudra qu'ils traitent des quantités de moûts importants sous peine d'être écrasés par leurs frais généraux, force est de leur accorder un assez grand rayon pour l'écoulement du moût concentré qui sortira de leurs usines.

Il va de soi que, dans certains cas, il faudra préciser que les moûts employés devront avoir la même origine que les vins auxquels ils sont incorporés. Tel est le cas pour le champagne : les moûts incorporés devront nécessairement provenir de territoires ayant droit à l'appellation champagne.

Mais cette prescription qui se justifie dans des cas exceptionnels, n'a pas sa raison d'être dans la généralité.

Actuellement, les vins livrés à la consommation de bouche sont la plupart du temps le produit de coupages effectués en mélangeant des vins provenant de régions diverses et qui n'ont nullement une « composition semblable » pour nous servir des termes mêmes du décret susénoncé.

On ne voit donc pas pourquoi on ne permettrait pas l'addition de moûts ayant une composition différente, une teneur différente en principes essentiels.

D'autre part, il est permis d'ajouter 5 kilos de sucre par hectolitre de moût, ce qui permet de remonter le vin de 2°75. Or, si la concentration ne dépasse pas le dixième du volume, on ne remontera guère le vin que d'*un degré*. Ce qui revient à dire qu'actuellement la concentration permise ne présente aucun intérêt.

Sur ce point, le décret du 19 août 1921 demande à être élargi.

Toutefois, nous ne fixons pas dans notre proposition de loi la teneur maxima en alcool du vin traité avec des moûts concentrés ou vinés avec de l'alcool, parce que c'est là une question qui mérite une discussion approfondie et sur laquelle les signataires de cette proposition n'ont pas tous la même manière de voir. Chacun de nous se réserve de préciser ce point par voie d'amendement après avoir consulté les syndicats et les organisations viticoles de sa région.

§ V. — *Régime fiscal*

Dans la législation actuelle, des moûts concentrés au delà du dixième de leur volume primitif perdent leur qualification légale de vin et sont assimilés aux glucoses en vertu de l'art. 23 de la loi du 19 juillet 1880 ainsi conçu :

« Sont compris sous la dénomination de glucose, tous les produits saccha-
« rins non cristallisables, *quels que soient leur degré de concentration et la*
« *matière première dont ils sont extraits.* »

Cette assimilation a une double conséquence :

1° Elle oblige les industriels se livrant à la concentration pour faire le commerce de leurs produits, à payer d'abord le droit de circulation (actuellement 15 francs par hectolitre) sur les moûts traités et à acquitter ensuite sur les concentrés vendus à l'intérieur le droit de consommation fixé à 15 francs par cent kilos, poids effectif (art. 109 de la loi du 25 juin 1920).

Les similaires de glucoses obtenus par le traitement des vins sont ainsi plus lourdement taxés que les glucoses ordinaires puisque, pour ces derniers, la matière première est affranchie de tout impôt ;

2° Elle interdit d'employer pour le sucrage des vins ordinaires et la préparation des vins mousseux un produit tiré directement du raisin.

L'art. 32 de la loi du 31 mars 1893 prohibe en effet par son paragraphe 2 « l'emploi de glucose dans la vinification, soit en première cuvée, soit pour « la préparation d'un second vin par versement d'eau sur les marcs », et punit par son paragraphe 4 « la fabrication, la circulation et la détention « des vins glucosés, des peines afférentes à la fabrication, à la circulation « et à la détention des vins de sucre en vue de la vente ».

Il est évident que ces prescriptions sont surannées.

§ VI. — *La solution est urgente*

La vendange de 1922 a produit 78 millions d'hectolitres, c'est-à-dire une quantité de vin très supérieure à la consommation courante de la France qu'on peut évaluer à 50 millions d'hectolitres.

Beaucoup de vignerons ont encore en cave une grande partie de la vendange de 1922. Une dépression des cours risquerait de les ruiner. N'a-t-on pas traité récemment dans le Midi à 3 fr. 50 le degré, soit environ 35 francs l'hecto du vin qui a coûté plus de 60 fr. à produire !

Il est donc indispensable de parer sans retard à cette grave situation si nous voulons enrayer la désertion de notre vignoble et ne pas voir s'accentuer encore l'exode si navrant de nos campagnes.

Certes, pour arriver à ce résultat tout un ensemble de mesures est nécessaire et le groupe viticole de la Chambre, présidé par l'honorable M. Barthe, ne cesse de déployer dans ce but la plus louable activité.

Notre initiative n'apportera, nous ne nous le dissimulons pas, qu'un remède partiel à la situation. Nous estimons néanmoins que ce remède n'est pas négligeable.

Nous voudrions donc que le Parlement pût apporter, avant sa séparation, aux lois en vigueur les modifications nécessaires pour permettre de réduire — au lieu de l'augmenter par le sucrage — la quantité de vin à écouler sur le marché français.

Il est grand temps de poser le problème : tel est le but de la présente proposition de loi.

Proposition de loi

Article premier

Indépendamment de la chaptalisation qui demeure permise dans les termes des lois et règlements en vigueur, est autorisé désormais l'emploi, avant la fermentation du moût, de l'un des procédés suivants ou de la combinaison de ces procédés :

A. L'addition au jus de raisin de moût de raisin concentré ;

B. L'addition d'alcool de vin ;

C. L'utilisation du moût lui-même qui aura été concentré soit par congélation, soit par évaporation dans le vide à basse température ;

Le tout dans les proportions qui seront fixées pour les différentes sortes de vins par le décret prévu à l'art. 5.

Art. 2

Les moûts reçus par un non-récoltant en vue d'en opérer la concentration seront exempts du droit de circulation, mais ils seront pris en charge par la Régie et feront l'objet d'un compte spécial dans lequel les manquants déductibles seront fixés d'après un barème qui tiendra compte de la diminution de volume résultant de la concentration.

Art. 3

Les moûts concentrés employés par une personne autre que le récoltant, seront taxés comme glucose, d'après leur teneur en sucre.

Art. 4

L'alcool de vin utilisé par les récoltants pour la vinification de leur récolte personnelle dans les termes de l'article premier sera exempt de droits.

ART. 5

Un règlement d'administration publique déterminera les modalités d'application de la présente loi, et notamment :

1° La teneur maxima en alcool que pourront avoir, après fermentation, les vins qui auront subi l'un des traitements autorisés à l'article premier ;

2° Les procédés permis pour désacidifier les moûts, soit avant, soit après concentration ;

3° Le barème suivant lequel seront calculés les manquants déductibles du fait de la concentration ;

4° Les conditions de vente des moûts concentrés, en franchise de droits, aux viticulteurs ou aux coopératives vinicoles ;

5° Et d'une manière générale, les mesures propres à assurer le contrôle chez les fabricants ou détenteurs de moûts concentrés autres que les récoltants ;

6° Les mesures nécessaires pour assurer la surveillance, la constatation et la répression des fraudes.

LESACHÉ, *Député.*

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET DE PRODUCTEURS-DIRECTS (1)

EXPERIENCE N° II (2)

Ce champ d'expériences est situé à Nant près de Vevey (Suisse), à une altitude de 550 m. Un ruisseau voisin a remanié le terrain primitivement recouvert par le glaciaire et y a déposé du petit gravier, ce qui fait que cette terre est moins forte que ce n'est généralement le cas à Nant et dans les autres champs d'expériences qui s'y trouvent. Les pourcentages calcimétriques sont dans ce terrain plus élevés également à cause du voisinage du ruisseau qui actuellement encore dépose beaucoup de tuf sur ses bords immédiats.

Dans les rangs de riparia la proportion du calcaire dans divers échantillons de terre prélevés est la suivante :

Sol	Sous-sol
—	—
27,2%	28,2%
25,6%	28 %
24,8%	19 %
29,2%	—

(1) Voir *Revue* Nos 1491 et 1495.

(2) Correspond au champ d'expériences N° VII du Tome II de notre « Contribution à l'étude de la reconstitution des vignobles ».

Dans une pépinière voisine, le sol de même nature accuse jusqu'à 43,2% de calcaire et cependant des greffes de riparia gloire qui y sont restées trois ans n'ont pas jauni. Après de très fortes pluies en juin 1910, on parlait beaucoup de chlorose dans la région. Nous avons nous-mêmes alors constaté à Nant quelques feuilles pâles, même sur des monticola × riparia 554-5, qui passent pour très résistants à la chlorose, et sur quelques pieds européens. La chlorose est toujours plus intense après de fortes pluies, malgré cela les riparia gloire dans ce champ d'expériences n'étaient qu'un peu jaunes, car il ne s'agissait que de jaunisse et non de chlorose, deux affections souvent confondues en Suisse.

Avant la plantation en 1901 et 1902, il avait été fait un assolement de plusieurs années avec des légumineuses. C'est le plus régulier des champs d'essais plantés par nous aux environs de Vevey ; ce fait est dû probablement à l'assolement, mais aussi à la circonstance que cette plantation a été faite par le beau temps. Malgré cela la mise en train de la fructification a été plus longue qu'ailleurs, probablement à cause de la nature asphyxiante et tassante de cette terre. Nous avons souvent remarqué cette lenteur d'évolution au point de vue fructification, surtout dans nos terres les plus fortes par rapport aux terres légères.

CONCLUSIONS

Examinons d'abord le tableau ci-contre des rendements groupés par porte-greffe où il n'a pas été tenu compte de l'écartement des souches.

Riparia gloire. — Pendant onze ans d'observations, il se comporte fort bien, malgré un pourcentage de calcaire théoriquement trop élevé et une terre théoriquement trop forte. C'est donc à tort qu'on l'a accusé, avant de l'avoir essayé comparativement chez nous, d'être un mauvais porte-greffe. Certaines années, il a jauni un peu comme nous le disions déjà plus haut. On peut donc bien fixer à 20% au moins la teneur en calcaire à laquelle il est capable de résister dans des cas analogues à celui-ci.

Riparia × Rupestris 101-14. — La différence de rendement avec le riparia gloire est assez forte, mais on ne peut bien conclure, car une partie de ces 101-14 (de même que les 3306 dont nous parlerons plus loin) sont greffés en fendant roux moins productifs que le fendant vert. Toutefois, les résultats sont instructifs comme comparaison entre le 101-14 et le 3306 dépassé de quelques grammes par le premier. Ajoutons que le 101-14 ne jaunit pas dans ce terrain quoique M. G. Foex, en 1900, tout en conseillant beaucoup ce porte-greffe, n'était pas d'avis de lui attribuer une résistance à la chlorose plus élevée que celle du gloire. Evidemment, nous croyons sa résistance au calcaire moins élevée que celle du 3306 et 3309, mais, en ce qui concerne nos régions, nous lui attribuons un intermédiaire entre le gloire d'une part, le 3309 et 3306 d'autre part. Si çà et là, aux environs de Vevey notamment, le 101-14 n'a pas fait merveille, cela peut tenir, dans beaucoup de cas, à un défaut d'adaptation au terrain (laquelle varie en général avec les régions) et

TABLEAU DE RENDEMENT DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° II (planté en 1901 et 1902).

Sans tenir compte de la distance entre les ceps.

Rendement moyen en kilogrammes par année et par cep. (Classement par ordre décroissant.)

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1904	1905	1906	1907	1908	1910	1912	1916	1917	1918	1919	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Fendant vert sur riparia gloire. . .	269	0.107	0.148	0.448	0 535	0.473	0.115	0.698	0.391	0.321	1.209	0.532	4.977	0.452	11	1
Fendant vert et roux sur riparia × rupestris 101-14.....	231	0.096	0.206	0.470	0.376	0.500	0.070	0.566	0.346	0.261	0.874	0.475	4.237	0 385	11	2
Fendant vert et roux sur riparia × rupestris 3306.....	237	0.085	0.180	0.387	0.414	0.600	0.071	0.605	0.308	0.278	0.734	0.396	4.058	0.369	11	3

TABLEAU DE MATURITÉ DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° II

Sans tenir compte de la distance entre les ceps.

(Classement par ordre décroissant.)

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1916	1917	1918	1919	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES
Fendant vert sur riparia gloire.....	269	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3
Fendant vert et roux sur riparia × rupestris 101-14.....	231	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3
Fendant vert et roux sur riparia × rupestris 3306.....	237	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3

TABLEAU DE RENDEMENT DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° II (planté en 1901 et 1902).

Selon l'écartement des ceps.

	PLANTÉ EN 1901 A 1 MÈTRE			PLANTÉ EN 1902 A 1 m. 10			PLANTÉ EN 1902 A 1 m. 20		
	FENDANT VERT SUR GLOIRE	FENDANT VERT SUR 101-14	FENDANT VERT SUR 3.306	FENDANT VERT SUR GLOIRE	FENDANT ROUX SUR 101-14	FENDANT ROUX SUR 3306	FENDANT VERT SUR GLOIRE	FENDANT ROUX SUR 101-14	FENDANT ROUX SUR 3306
1904	0.219	0.203	0.175	0.058	0.056	0.025	0.044	0.028	0.055
1905	0.149	0.295	0.198	0.159	0.185	0.133	0.137	0.137	0.210
1906	0.625	0.930	0 575	0.370	0.300	0.270	0.350	0.251	0.315
1907	0.804	0.611	0.582	0.450	0.222	0.340	0.350	0.296	0.320
1908	0.629	0 853	0.649	0.435	0.370	0 570	0.356	0.278	0.580
1910	0.115	0.117	0.090	0.138	0.055	0.065	0.101	0.038	0.058
1912	0.590	0.791	0.484	0.688	0.454	0.637	0.818	0.444	0.693
1916	0.419	0.473	0.363	0.413	0.287	0.190	0.341	0.268	0.372
1917	0.379	0.579	0.300	0.276	0 217	0.225	0.308	0.188	0.310
1918	1.013	1.382	0.802	1.739	0.777	0 600	0.877	0.463	0.800
1919	0.440	0.628	0 328	0.456	0.325	0.280	0.701	0.472	0.580
	5.382	6.862	4.546	5.182	3.248	3.335	4.383	2.863	4.293

surtout à ce que le vrai 101-14 créé par Millardet et de Grasset, mis en vente par F. Bouisset, n'est pas toujours celui qui est livré dans le commerce, attendu que certains riparia × rupestris ressemblent à s'y méprendre, même pour un botaniste, au vrai 101-14. Il en résulte que souvent, de bonne foi, un 101 ordinaire est vendu pour du 101-14.

Riparia × Rupestris 3306. — Il est dans ce champ d'expériences inférieur comme moyenne finale de 16 g. au 101-14. Cette différence, nous dira-t-on, n'est pas énorme, mais pendant 11 ans (nombre des années d'observation) cela fait 176 g et si nous prenons 1 ha. à dix mille souches, cela fait 1.760 kg.

La note de maturité est la même pour le 3306 que pour les deux autres porte-greffes de ce champ d'expériences.

Le 3306 n'a donc pas retardé la maturité bien qu'il ait l'air de tenir plus, par sa vigueur du moins, plutôt que par d'autres caractères en potentiel, du rupestris que du riparia.

Dans les tableaux ci-contre, on constatera qu'ils se subdivisent en trois groupes, chacun d'eux comprenant les trois porte-greffes que comporte le champ d'expériences, lequel a été partagé en trois lots comprenant chacun des gloires, 101-14 et 3306, mais plantés, le 1er lot en 1901 à 1 m. de distance entre les rangs, le second lot en 1902 à 1 m. 10 et le 3e lot en 1902 également, à 1 m. 20.

Considérations sur la pratique de l'engrais vert et l'écartement. — Nous constatons pour le premier carré, lequel a reçu une culture préalable de *luzerne* (non enfouie à la dernière coupe), que le 101-14, greffé en fendant vert, passe avant le 3306 qu'il dépasse de 210 g. et le gloire qui se classe second, donc avant le 3306, tandis que, greffé en fendant roux dans les deux carrés suivants, dont l'un avait reçu du *trèfle*, sans que la dernière coupe ait été enfouie, et l'autre aucune légumineuse, c'est le contraire : le 3306 dépasse le 101-14 et le gloire passe en tête.

On pourrait discuter à l'infini sur ces résultats et dire que le 101-14 s'accommode mieux de l'écartement d'un mètre que le 3306, lequel, par sa rusticité, pourrait plutôt se passer d'engrais vert ou tout au moins en recevoir de moindre valeur, que dans un lot de greffons de même provenance tous les greffons ne se valent pas et qu'il en est de même de toutes les boutures du même porte-greffe.

Disons plutôt qu'il ne faut pas se laisser influencer par ses idées et que si le 101-14 est bon, le 3306 l'est aussi et que les accusations contre le gloire n'étaient pas même des hypothèses, mais des conversations reposant sur des querelles d'écoles existant en France à cette époque et reprises de bonne foi, sans en connaître les dessous, en Suisse par ceux qui y dénigraient ce porte-greffe après avoir pris connaissance non des faits sur place, mais de la littérature viticole. Au début de la plantation de ce champ d'expériences, on pouvait classer la production des trois lots selon l'influence des engrais verts Le rendement le plus élevé était obtenu dans la parcelle qui avait reçu la

TABLEAU DE MATURITÉ DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° II

Selon l'écartement des ceps.

NOM DES VARIÉTÉS		NOMBRE DE PIEDS	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1916	1917	1918	1919	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES
Planté en 1901 à 1 mètre.	Fendant vert sur riparia × rupestris 101-14	123	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.08
	Fendant vert sur riparia gloire	143	4	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.17
	Fendant vert sur riparia × rupestris 3306	137	4	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.17
Planté en 1902 à 1 m. 10.	Fendant vert sur riparia gloire	69	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.08
	Fendant vert sur riparia × rupestris 3306	50	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.08
	Fendant vert sur riparia × rupestris 101-14	54	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.08
Planté en 1902 à 1 m. 20.	Fendant vert sur riparia × rupestris 3306	50	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.08
	Fendant vert sur riparia gloire	57	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.08
	Fendant vert sur riparia × rupestris 101-14	54	3	4	4	2	1	5	2	2	2	5	2	5	12	3.08

luzerne; celle préparée avec du trèfle donnait un rendement moindre, puis venait en dernier lieu la parcelle n'ayant point reçu d'engrais.

Il est profondément regrettable que pendant longtemps l'on n'ait pas eu recours aux engrais verts dans les vignes du canton de Vaud et de la région du bassin du Léman. Il est regrettable aussi que si ça et là on entend préparer le terrain timidement et pas assez longtemps, ce soit avec des légumes (choux, carottes, etc.) au lieu de le faire avec des légumineuses dont on enterrerait la dernière coupe. Enfin, il faut déplorer de voir le vigneron de nos régions rejeter la luzerne pour lui préférer le trèfle, sous prétexte que la luzerne, ayant les racines plus grosses (tant mieux puisqu'elles accumulent l'azote), suce la terre, risque d'y introduire du moisi des racines et gêne les défoncements. Nous conclurons en disant qu'il faudrait absolument planter au préalable pendant 3 à 4 ans de la luzerne de préférence et avoir dans les régions viticoles un peu plus de bétail qui produirait le fumier qu'on fait venir souvent de fort loin.

Quant à la différence de rendement selon l'écartement, nous constatons que pour le riparia gloire par exemple cette expérience est nettement défavorable à l'écartement de 1 m. 20 et même 1 m. 10. Si nous comparons les résultats du 3306 en fendant roux planté à 1 m. 10 et 1 m. 20, nous constatons que cette dernière distance lui est plus favorable.

Qu'en conclure? Une seule expérience ne suffit pas, mais nous ne conseillerions pas dès maintenant une distance supérieure à 1 m. pour tous les porte-greffes à sang prévalant de riparia (à moins de culture à la charrue et dans ce cas de riparias établis en cordons Guyot) et pour tous ceux qui ne sont pas d'une vigueur marquée et dont les bois ne doivent pas être taillés long avec un nombre de coursons (astes ou cornes) plus considérables que ne le comporte la taille vaudoise. Nous admettrions même qu'on diminue cette distance non entre les lignes, mais dans le rang lorsqu'il s'agit de coteaux où le passage de la charrue, de tracteurs, ne peut être envisagé. Pour le moment, nous nous tiendrions, même pour le 3309 et 3306, en général à la distance d'1 m.

(*A suivre.*) J. BURNAT et H. MEYER.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1923 (H. A.). — Une mise au point (J. Chapelle). — A propos de l'efficacité du cuivre (J. Capus). — La Conférence internationale du vin a terminé ses travaux. — Le Congrès de l'électrification rurale à Montpellier. — Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Cours de vinification à Paris. — Notre cheptel se reconstitue. — Main-d'œuvre à la disposition des Agriculteurs. — La question du blé et du pain. — Une mission agricole tchéco-slovaque en France. — Ecole supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1923. — La situation s'aggrave sur le marché des vins, et l'attention des Pouvoirs publics s'applique, peut-être un peu tard, après tant

de sollicitations et d'avis autorisés, à chercher des remèdes qui deviennent chaque jour plus urgents. La prochaine récolte peut être abondante, malgré le Mildiou menaçant, malgré la coulure et malgré les *vers;* devant cette hypothèse, le commerce se ravitaille au jour le jour; le marasme règne sur bien des places et le mécontentement se généralise. Il est grand temps d'aviser et de modifier les usages actuels en ce qui concerne le régime douanier, les facilités de distillation et de concentration des produits de la vigne. Ici encore, est-ce que le carburant national, en quoi les viticulteurs ont mis tant d'espoirs, sera bien le sauveur attendu? Espérons-le; mais que cela ne nous empêche pas de chercher aussi dans d'autres directions des soutiens pour notre viticulture menacée.

Si l'on en croit l'*Officiel* du 14 juin, la situation pour le mois de mai est moins bonne que pour les mois précédents: moindres sorties (3.600.000 hectolitres seulement), moindre consommation (3.350.000 hectolitres). Il est vrai que les stocks du commerce ont également baissé et atteint le minimum connu depuis de longs mois: 10.280.000 hectolitres!

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1922	1921	1922	1921	1922	1921
1. Octobre.....	6.557.279	6.369.628	3.773.332	4.008.819	10.618.991	10.823.609
2. Novembre...	3.956.355	4.484.432	3.903.976	3.735.695	10.748.126	11.684.406
3. Décembre...	4.072.013	3.983.939	3.354.148	3.255.307	10.681.264	11.841.952
	1923	1922	1923	1922	1923	1922
4. Janvier.....	4.235.786	3.856.477	4.217.537	3.878.324	10.781.869	11.915.632
5. Février.....	4.011.056	3.578.214	3.619.285	3.388.725	10.569.213	12.120.948
6. Mars.....	4.414.452	3.759.039	3.754.125	3.547.559	10.618.668	12.179.379
7. Avril.....	4.077.539	3.468.316	4.215.369	3.815.996	10.786.038	11.962.107
8. Mai.....	3.625.839	3.358.055	3.891.984	3.816.713	10.279.757	11.510.501
Totaux.....	34.950.319	32.857.090	30.729.756	29.445.138	10.279.757	11.510.501

Ces résultats sont bien peu encourageants; ils justifient le pessimisme qui s'étend aux régions jusqu'ici relativement favorisées. La crise morale, plus grave sans doute que la crise économique ou que la crise technique, menace très sérieusement la viticulture française. Il faut la conjurer au plus vite par des mesures générales, à effet rapide, et aussi énergiques que possible.

H. A.

Une mise au point

De tout temps, et de nos jours encore, la viticulture a été considérée, bien à tort, dans les divers milieux parlementaires financiers, commerciaux, industriels, voire même dans certains milieux agricoles, comme une culture d'énorme rapport.

Certaines légendes se sont accréditées, bien difficiles à détruire aujourd'hui.

Par exemple, on a tendance à généraliser quelques cas très rares de grosses productions et après mutliplication par les prix de vente maxima, pratiqués à certaines époques, on en a déduit qu'aucune exploitation n'était aussi rémunératrice que la viticulture.

De ce raisonnement erroné découlent les conclusions suivantes:

« La situation actuelle des viticulteurs n'est pas aussi digne d'intérêt qu'ils veulent bien le dire.

« Les bénéfices qu'ils ont réalisés pendant ces quatre ou cinq dernières années devraient leur permettre de traverser la crise de mévente dont ils souffrent présentement. »

A ceux qui soutiennent ces théories, il faut, sans fausse honte, dire toute la vérité. On rectifiera ainsi une opinion basée sur une connaissance inexacte des faits eux-mêmes.

Si l'on remonte à plusieurs décades en arrière, on voit, en effet, la viticulture florissante avant le Phylloxéra, bien qu'ayant eu souvent à compter avec des diminutions plus ou moins importantes de récoltes, provoquées par l'Oïdium — et divers autres événements calamiteux.

Vers 1875 le Phylloxéra détruisit tous les vignobles français, dans l'espace de quelques années. Alors commença pour les viticulteurs une pénible série de déboires et de sacrifices pendant la période de reconstitution.

Cette immense et coûteuse entreprise, souvent renouvelée faute de porte-greffes d'une résistance phylloxérique et d'une adaptation appropriées aux divers terrains, absorba la totalité et souvent au delà, des capitaux disponibles.

Cet effort n'eut sa juste récompense que bien longtemps après.

Insensiblement, on est arrivé à la production normale, qu'on a maintenue et même dépassée quelquefois, au prix d'une lutte continuelle et onéreuse contre de nouveaux parasites: Mildiou, Black-Rot et toute la légion des insectes ampélophages: Pyrale, Cochylis, Eudémis, etc. sans parler des pertes occasionnées par les intempéries.

Vers 1900 débuta la mévente des vins. Elle dura 7 ou 8 ans et occasionna des ruines nombreuses, dont les viticulteurs les plus privilégiés ont mis longtemps à se relever.

Il serait injuste de reprocher à ces derniers d'avoir profité d'une passe heureuse pour liquider une partie de leurs dettes, en s'affranchissant des lourdes hypothèques qui pesaient sur leurs biens.

Aujourd'hui, menacés d'une crise nouvelle, ils sollicitent des pouvoirs publics l'aide et la protection auxquels ils ont droit.

Ils y ont droit pour plusieurs raisons capitales.

D'abord parce que leurs produits: vins et alcools, sont grevés de droits de circulation (30 ou 50% de leur valeur marchande) représentant pour le Trésor une ressource annuelle de près d'un milliard.

Peut-on citer une production agricole ou industrielle, voire même des articles d'importation étrangère, se traduisant par un pareil revenu pour le fisc.

A un autre point de vue, on paraît trop oublier que la viticulture intéresse l'ensemble du pays et qu'elle fait vivre plusieurs millions de personnes.

La laisser péricliter porterait une grave atteinte à la richesse nationale.

Les viticulteurs ne réclament que l'écoulement de leurs récoltes à des prix qui, couvrant leurs frais excessifs, leur laisseraient une rémunération raisonnable.

Pour parer au danger menaçant, on a dernièrement proposé maintes solutions. Toutes sont défendables et appelées à produire des résultats effectifs, si elles sont bien appliquées. Mais à la réflexion, la seule mesure radicale à envisager consisterait dans l'absorption des excédents de récolte et d'une partie des vins à faible degré par la distillation, dont le corollaire serait le vinage, jusqu'à un certain degré (au besoin sous le contrôle de la Régie) des vins réservés à la consommation.

Un mouvement sérieux se dessine dans les milieux viticoles en faveur de l'adoption de cette mesure salvatrice.

Tous les viticulteurs devraient se grouper pour demander à leurs défenseurs autorisés de la faire bientôt aboutir.

Dans un pays et dans un siècle de liberté, chacun devrait avoir, sans conteste, le droit de disposer de ses récoltes comme il l'entend et d'user de tout moyen licite pour sauvegarder ses intérêts et ceux de la collectivité.

J. Chapelle,
Vice-Président de la Société départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône.

A propos de l'efficacité du cuivre

Voici que la question de l'efficacité du cuivre prend une activité nouvelle. La Société de Pathologie végétale de France m'a demandé une communication à ce sujet, dans la séance solennelle qu'elle vient de tenir à Strasbourg à propos du centenaire de Pasteur. Les idées émises par M. Villedieu y ont été discutées. Je ne veux pas différer de faire connaître aux lecteurs de la « Revue » mon opinion sur ses expériences. Mais, auparavant, je voudrais répondre à l'article publié le 6 juin, exposant les considérations émises récemment par le Dr P. L. Rehm, dans le *Matin*.

S'appuyant sur des observations de M. Truffaut, il dit que les bouillies cupriques ne sont utiles que parce qu'elles fortifient les plantes. Je m'élève contre cette explication qui procède d'une fausse assimilation entre la thérapeutique végétale et la thérapeutique animale. (Le cuivre serait pour la chlorophylle des végétaux, ce que le fer a la réputation d'être pour l'hémoglobine du sang). Il est parfaitement exact que le cuivre exerce une action stimulante sur les feuilles; celles qui ont été traitées aux bouillies cupriques sont plus vertes; elles persistent à l'automne sur la tige plus longtemps que les feuilles de vigne non traitées et également indemnes de mildiou. Mais, cette action « fortifiante » pour me servir de cette expression vague, appartient à d'autres sels, comme le sulfate de fer, qui n'ont aucune espèce d'efficacité contre le Mildiou.

Puis, c'est une erreur de croire qu'une vigne, parce qu'elle est plus forte, plus développée, est plus résistante aux maladies cryptogamiques. C'est exactement le contraire qui est vrai. C'est un fait d'observation rigoureuse que sur les vignes chétives, abandonnées, poussant sur des sols ingrats, le Mildiou, comme le Black-rot, exerce des ravages qui sont toujours un peu moins graves.

Il est aussi parlé, dans cet article, de substituer aux pulvérisations une véritable injection au moyen des plaies de taille. Voilà bien du vieux neuf! J'en ai fait l'expérience autrefois, ainsi que d'autres expérimentateurs je crois. Elle ne donne aucun résultat. Il y a encore une fausse assimilation entre la plante et l'animal. La circulation du sang n'est nullement comparable à la circulation de la sève. Les sérums et antitoxines introduits dans le sang de l'homme et de l'animal, y exercent leur effet plusieurs années durant, parce que c'est toujours le *même sang*, et que ce sont les *mêmes organes*, des organes persistants qu'il s'agit de défendre. Chez le végétal, ce n'est pas la même sève qui circule. Il passe dans les organes végétaux une quantité considérable de sève qui a son origine dans l'eau du sol et qui s'évapore par la feuille.

Quel que puisse être le mécanisme intime de son action, le cuivre agit à la façon d'un remède préventif au moment de la formation ou de la pénétration des germes et nullement à la façon d'un fortifiant. Dès que le filament émis par le germe du mildiou a pénétré dans les tissus, les bouillies cupriques sont impuissantes à arrêter le développement de ce filament microscopique, âgé de quelques heures seulement. Malgré le cuivre, il envahit les tissus soi-disant fortifiés et après une incubation de 5 à 25 jours, il donne naissance aux taches caractéristiques.

Si le cuivre donnait aux feuilles une résistance physiologique à l'égard du Mildiou, cette évolution ne se produirait pas. C'est donc comme remède préventif et avant la contamination que le cuivre agit.

Il faudrait pourtant en finir avec ces vues de l'esprit qui jettent la confusion dans une question où il reste encore des inconnues, mais où tant de précisions ont déjà été apportées.

Ce n'est pas dans une année pluvieuse comme celle-ci et où les invasions de Mildiou peuvent être graves, qu'il serait prudent de réduire la dose de sulfate de cuivre dans les bouillies. Je conseille aux praticiens de se tenir en garde contre cette fausse science qui n'en a que l'apparat, qui n'est pas guidée par une sévère pensée critique et qui n'a pas été contrôlée dans la nature. Qu'ils s'en tiennent aux formules pratiques qui leur ont déjà donné de bons résultats et qui ont été établies d'après les expériences conduites scientifiquement en pleine nature.

J. Capus, *député,*
Vice-Président de la Société de Pathologie végétale de France.

La Conférence internationale du vin a terminé ses travaux. — La Conférence internationale du vin où étaient représentées toutes les nations exportatrices de l'Europe, a terminé le 6 juin ses travaux, sous la présidence de M. J.-H. Ricard qui en avait pris l'initiative, au nom du Gouvernement, à la Conférence de Gênes.

La Conférence a adopté à l'unanimité d'importantes résolutions.

Elle a proclamé l'intérêt vital qu'il y a pour les nations représentées à s'unir pour répondre aux campagnes prohibitionnistes.

Elle a décidé qu'il y avait lieu d'établir une doctrine commune en vue de la propagande pour la consommation du vin.

Elle a recommandé à tous les Etats intéressés d'uniformiser les méthodes d'analyse et les réglementations pour la protection des appellations d'origine contre la fraude.

Elle a suggéré enfin la création d'un office international du vin, destiné à provoquer l'application des mesures recommandées par elle.

Ce sont là les idées essentielles qui se dégagent de ses délibérations. Elle les a précisées dans des résolutions détaillées qui vont être communiquées à tous les Gouvernements intéressés.

A l'issue de la Conférence et au nom de M. le Président du Conseil, retenu à Bruxelles, M. Henry Chéron, Ministre de l'Agriculture, a retenu à déjeuner les membres de la Conférence. Il les a félicités de leurs résolutions unanimes.

En leur nom, M. le Député italien Marescalchi a exprimé les remerciements de la délégation étrangère et a exalté le vin dont il a rappelé les qualités et les gloires.

Le Congrès de l'électrification rurale à Montpellier. — M. Henry Chéron a présidé le 10 juin à Montpellier, la séance de clôture du Congrès de l'électrification des Campagnes.

Presque tous les départements de France y étaient représentés.

Dans son discours, le Ministre s'est exprimé ainsi :

« Que dirait-on d'un particulier qui, possédant une superbe chute d'eau, « achèterait du charbon à prix d'or pour faire tourner son moulin? On le « jugerait avec sévérité. Et pourtant, notre pays fait comme le particulier. « Nous disposons de cinq millions de kilowatts d'énergie hydraulique. Cette « puissance peut être portée à sept millions de kilowatts. C'est beaucoup « plus qu'il n'en faut pour outiller la France et animer par ses seuls moyens « naturels, les chemins de fer, les usines et tous les moteurs de l'activité « nationale.

« Comment resterions-nous, dans de telles conditions, tributaires de l'étran- « ger pour créer des ressources thermiques, là où la nature suffit? Ce serait « une folie.

« Dans le programme d'ensemble qui s'impose, l'agriculture réclame sa « part. La Chambre a mis pour cela 600 millions à la dispositions du Crédit « agricole. Nous allons demander au Sénat de ratifier la loi avant les « vacances.

« Mais il ne suffira pas d'avoir doté le Crédit agricole pour la distribu- « tion rurale de l'électricité. Il faudra constituer le crédit national hydrau- « lique pour tirer parti de toutes nos énergies naturelles et permettre au pays « de travailler et de multiplier sa production pour assurer le bien-être géné- « ral, voilà le programme qui s'impose. Ce sont des questions de cette nature « qui intéressent la nation, parce qu'elles conditionnent son avenir et sa « prospérité. »

A l'issue du Congrès, un grand banquet a été offert au Ministre dans la salle de l'Hippodrome. Il a ensuite assisté à une chasse au faucon, visité la ferme électrifiée de l'Ecole nationale d'agriculture et l'exposition régionale, puis il est reparti pour Paris.

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne

Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne procèdera prochainement à l'adjudication pour la fourniture des engrais et autres matières qui lui seront nécessaires pendant le 2e semestre 1923.

Les Maisons qui sont en relations d'affaires avec le Syndicat recevront, comme d'habitude, le cahier des charges et les autres pièces de l'adjudication; celles qui n'ont pas encore soumissionné au Syndicat et qui désireraient le faire peuvent s'adresser à M. Blanchard, directeur, « Maison de l'Agriculture », 14, rue Scheurer Kestner-Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour de courrier.

Les soumissions devront être adressées au Président, M. de Larclause, « Maison de l'Agriculture », Poitiers (Vienne) avant le 28 juin, dernier délai.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 13.500 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux derniers semestres s'élèvent à plus de 28.000.000 kilos, représentant une valeur d'environ 6.000.000 de francs.

Cours de vinification à Paris

Un Cours de vinification, préparatoire aux vendanges 1923, aura lieu à Paris du 30 juillet au 4 août prochain.

Ce Cours, organisé par le Prof. L. Mathieu, directeur de l'Institut Œnotechnique de France, portera spécialement sur les procédés pratiques simples, basés sur la science et utilisant le matériel ordinaire, pour retirer du raisin des vins ayant le maximum de qualités.

Le même Cours par *Correspondance* est à la disposition des intéressés qui ne peuvent suivre le cours oral à Paris.

Les programmes et conditions d'inscription à ces cours sont envoyés sur demande adressée à la direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Notre cheptel se reconstitue. — Le *Journal Officiel* a publié la statistique des animaux de ferme dressée par le Ministère de l'Agriculture au 31 décembre 1922.

Il en résulte que le nombre des animaux de l'espèce bovine, qui était de 14.787.710 en 1913 et qui s'était abaissé à 12.250.820 en 1918 s'est relevé à 13.575.840.

Pour l'espèce porcine, le total de l'espèce qui s'était abaissé de 7.035.850 en 1913 à 3.980.020 en 1918 s'est relevé à 5.195.740 au 31 décembre 1922.

Pour l'espèce chevaline, le total qui s'était abaissé de 3.220.080 en 1913 à 2.232.930 en 1918 s'est relevé à 2.778.270.

Pour l'espèce ovine, par suite du manque de bergers et de la diminution des terrains de parcours, le relèvement a été plus lent. L'effectif qui s'était

abaissé de 16.131.390 en 1913 à 8.990.990 en 1919, ne s'est relevé qu'à 9.782.420.

L'ensemble des chiffres ci-dessus, qui va encore en s'améliorant en 1923, témoigne du magnifique effort accompli par les agriculteurs pour reconstituer le cheptel de la France.

Main-d'œuvre à la disposition des Agriculteurs. — En vertu d'accord intervenu entre le Gouvernement français et le gouvernement de la République tchécoslovaque, la main-d'œuvre agricole tchécoslovaque peut être mise à la disposition des cultivateurs français. Elle est déjà employée avec succès dans les régions betteravières. Elle peut l'être dans toutes celles où la main-d'œuvre française fait défaut.

Les cultivateurs qui désirent obtenir des vachers, vachères, bergers, charretiers bouviers, bûcherons, servantes de ferme, peuvent s'adresser au Ministère de l'Agriculture (service de la main-d'œuvre agricole) où tous les renseignements leur seront immédiatement donnés.

On peut également demander des ouvriers maréchaux-ferrants, charrons et forgerons.

La question du blé et du pain. — Le Ministre de l'Agriculture a adressé aux Préfets la circulaire suivante :

Nous approchons de la soudure, il convient que les mesures nécessaires soient prises pour empêcher toute nouvelle augmentation du prix du pain.

Les quantités de seigle et de riz demeurées disponibles démontrent que dans un certain nombre de régions, malgré mes prescriptions réitérées on n'a pas suffisamment respecté les décrets des 2 et 9 décembre 1922 qui prescrivent l'incorporation de 10% de ces succédanés.

Des ordres ont été donnés aux agents de la répression des fraudes pour faire des prélèvements chez tous les meuniers. Des poursuites devront être exercées contre tous ceux chez lesquels la farine entière de froment n'aura pas été additionnée de succédanés réglementaires.

Il vous appartient d'autre part d'intensifier la propagande contre le gaspillage du pain.

Il est démontré dès maintenant que nous aurons pu, grâce aux mesures prises, réduire dans des proportions considérables les importations que commandait une année déficitaire. Il importe, avec la bonne volonté de tous, d'achever cet effort. La nouvelle récolte s'annonce dans de bonnes conditions. Elle est déjà assurée en Algérie dans des proportions sans précédent. Il n'y a plus que quelques semaines à passer. Je vous demande, ainsi qu'aux populations, de nous aider à ménager l'or de la France.

Une mission agricole Tchéco-Slovaque en France

Une mission agricole tchéco-slovaque ayant à sa tête M. Tauffer, recteur de l'Institut agronomique de Brno et composée de dix-huit personnalités agricoles est arrivée à Paris. Elle a été reçue à la gare du Nord par M. Caziot, président de l'Association des Ingénieurs agronomes français et par un délégué du Ministère des Affaires Etrangères. Elle doit séjourner dix jours en France et visiter nos principaux établissements agricoles de l'Ile-de-France, le vignoble de Reims et nos centres d'élevage du Perche et de la Normandie.

Ecole supérieure d'Agriculture et de viticulture d'Angers

Examen d'entrée

Les jeunes gens qui désirent se présenter à l'examen d'entrée de l'Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers sont avertis que les épreuves écrites et orales commenceront le mardi 17 juillet et se poursuivront les jours suivants.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur général de l'Ecole, 33, rue Rabelais, Angers.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 290 francs et au-dessus; 2e choix, 280 à 285 francs; 3e choix, 270 à 275 francs. *Vins blancs :* 325 francs. *Vin blanc dit de comptoir* 355 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 62 à 75 francs; 10°, de 78 à 82 francs; Corbières 11°, 88 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 128, 93 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 75 à 90 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 205 à 225 fr.; vin blanc de 270 à 300 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré, les ordinaires de 5 fr. » à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (11 juin 1923).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 40 à 57 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 62 à 75 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 410 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Montpellier (12 juin). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 40 à 64 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs; marc à 86°, » à » francs; eau-de-vie à 52°, » francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (15 juin). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 39 à 65 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à 410 francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 17 juin 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 44 à 73 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (9 juin). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 38 à 64 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (16 juin). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 38 à 60 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 81 fr. 50 à 95 fr. 50, orge 61 fr. 00 à 64 fr. ; escourgeons, 60 fr. 00 à 63 fr. ; maïs, 64 fr. 00 à 70 fr. 00 ; seigle, 55 fr. 00 à 58 fr. 00 ; sarrazin, 57 fr. à 64 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 51 fr. 00 à 65 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 73 fr. 87 — Buenos-Ayres, 63 fr. 76. — Chicago, 65 fr. 18. — Sons, 29 fr. 00 à 45 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de 35 à 55 fr. ; ronde jaune, 30 à 40 fr. ; Saucisse rouge, 40 à 50 fr. ; pommes de terre à chair blanche, 30 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 125 à 155 fr. ; paille d'avoine, de 75 à 105 fr. ; paille de seigle, 125 à 155 fr. ; foin, 165 à 215 fr. luzerne, 180 à 215 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 65 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 55 fr. 70 (Marseille) ; palmistes 35 fr. 25 ; de coprah, 49 fr. 75.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 420 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 290 fr. 00 à 292 fr. 00 en gros).

Betail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité) — Bœufs, 2 fr. 00 à 11 fr. 50 — Veaux, 2 fr. 50 à 9 fr. 50 — Moutons, 2 fr. 50 à 17 fr 00 — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité departmines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0 d'azote), 146 fr. à 157 fr. les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), 110 francs) — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 20 fr. 00 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 180 francs, départ usine — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Italie : 110 à 140 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : » à » fr. — Pommes communes : » à » fr. — Citrons d'Italie : 8 à 15 fr. le 100 — Bananes : 88 à 100 francs. — Ail : 180 à 250 francs. — Champignons 680 à 1.100 francs. — Haricots verts du Midi : de 250 à 500 francs. — Pois verts de Paris, de 170 à 200 francs. — Artichauts du Midi : 10 à 50 francs le 100. — Choux-fleurs : de 120 à 300 francs le cent. — Tomates du Midi : de 300 à 400 francs. — Asperges : de 150 à 500 francs. — Abricots du Midi : de 300 à 800 francs. — Fraises de Paris : de 230 à 400 les 100 kilos. — Cerises du Midi, de 140 à 450 francs. — Amandes vertes : de 100 à 300 fr. — Pêches du Midi de 300 à 1.000 fr.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 10 au samedi 16 Juin 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
		PARIS		
Dimanche.	24 »	16 »	20 5	»
Lundi.....	23 »	12 »	16. 5	»
Mardi.....	18 »	7 »	12. 5	»
Mercredi..	20 »	10 »	15 »	3
Jeudi.....	19 »	12 »	15. 5	0
Vendredi..	17 »	8 »	12. 5	»
Samedi....	18 »	11 »	14. 5	14
		STRASBOURG		
Dimanche.	26 »	14 »	20 »	»
Lundi.....	30 »	14 »	22 »	»
Mardi.....	22 »	9 »	15. 5	»
Mercredi..	» »	7 »	12 »	2
Jeudi.....	16 »	11 »	» »	0
Vendredi..	17 »	9 »	13. 5	0
Samedi....	18 »	9 »	13. 5	3
		LYON		
Dimanche.	24 »	» »	» »	»
Lundi.....	27 »	11 »	19 »	»
Mardi.....	24 »	11 »	17. 5	»
Mercredi..	19 »	7 »	13 »	»
Jeudi.....	16 »	12 »	14 »	2
Vendredi..	17 »	8 »	12. 5	0
Samedi....	18 »	12 »	15 »	»
		MARIGNANE		
Dimanche.	» »	17 »	» »	»
Lundi.....	29 »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	16 »	» »	»
Mercredi..	24 »	13 »	18. 5	»
Jeudi.....	24 »	16 »	20 »	»
Vendredi..	24 »	13 »	18. 5	»
Samedi....	22 »	14 »	18 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
		TOULOUSE		
... 10....	28 »	10 »	19 »	»
....11 ...	29 »	13 »	21 »	»
....12 ...	21 »	10 »	15. 5	»
....13....	22 »	8 »	15 »	»
....14....	21 »	12 »	16. 5	0
....15....	21 »	10 »	15. 5	»
....16....	22 »	» »	» »	»
		ALGER		
....10....	21 »	15 »	18 »	»
....11....	21 »	16 »	18. 5	»
....12 ...	21 »	16 »	18. 5	»
....13....	23 »	17 »	20 »	»
....14....	22 »	15 »	18. 5	»
....15....	23 »	17 »	20 »	»
....16....	23 »	16 »	19. 5	»
		BORDEAUX		
....10....	23 »	8 »	15. 5	»
....11....	28 »	14 »	21 »	»
....12....	25 »	10 »	17. 5	»
....13....	23 »	6 »	14. 5	»
....14....	18 »	13 »	15. 5	2
....15....	20 »	9 »	14. 5	»
....16....	20 »	13 »	16. 5	0
		NANTES		
....10....	19 »	11 »	15 »	»
....11 ...	21 »	9 »	15 »	»
....12....	21 »	8 »	14. 5	»
....13....	20 »	12 »	16 »	»
....14....	21 »	12 »	16. 5	»
....15 ...	18 »	8 »	13 »	»
....16 ...	18 »	13 »	15. 5	0

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CUSSETTE.